

#42

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **5.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.69 kg (36.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.69 kg (36.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (21.4%)	85 %	3
Ziarno	Carahell Weyermann	0.3 kg (6.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Apollo	20 g	5 min	17 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Apollo	20 g	5 dni	17 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest grapefruita	15 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Zest pomarańczy	15 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Skórka bergamotki	5 g	Gotowanie	3 min